



GALLETA DE AVENA Y CHOCOLATE SIN GLUTEN, SIN AZÚCAR

 20 minutos 1 hora 24 porciones

INGREDIENTES

- 170 gramos de avellana tostada
- 40 gramos de coco rallado
- 40 gramos de avena en hojuelas
- 60 gramos de cocoa sin azúcar hershey
- 1 cucharadita de sal [6 g]
- 3/4 Cucharadita de polvo para hornear [4 g]
- 5 gramos de goma xantana
- 100 gramos de mantequilla
- 100 gramos de endulzante sin calorías [xilitol]
- 1 pieza de huevo entero fresco [50 g]
- 1 cucharadita de extracto de vainilla [5 g]
- 85 gramos de chispas de chocolate hershey

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [27 g]	% DDR
ENERGÍA	457 kcal	125 kcal	6 %
GRASA	39 g	11 g	16 %
GRASAS SATURADAS	12 g	3 g	16 %
COLESTEROL	64 mg	18 mg	6 %
SODIO	436 mg	120 mg	5 %
H. CARBONO	24 g	7 g	2 %
AZÚCARES	7 g	2 g	–
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	0 g	1 %
PROTEÍNA	7 g	2 g	–